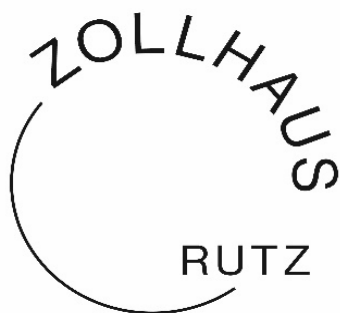




WURSTWAREN

Zum Schnabulieren vorweg

Schorfheider Hirschschinken	50g	13,50 EUR
Wildsalami vom Jäger Jörn Korte	50g	10,00 EUR
Pfälzer Leberwurst von Hambel	200g	13,50 EUR
Neuköllner Knacker		8,50 EUR
Luftgetrocknete Wildknacker von Jörn Korte		8,50 EUR
Hausgebackenes Sauerteigbrot, Baguette & Butter	pro Brett	3,00 EUR

TISCH VOLL! -Vorspeisen

Ein Trip querbeet durch unsere Vorspeisenwelt

5 Vorspeisen serviert in 3 Etappen / *5 starters in 3 stages*

TABLE FULL! Is a trip through our starters (cold and warm)

pro Person 45,00 EUR

ZOLLHAUS Menü zum Kennenlernen

Lassen Sie uns nur machen! Von Vorspeise bis Dessert

7 Gänge serviert in 5 Etappen / *7 courses in 5 stages*

Zollhaus menu is a culinary trip from starter to dessert

pro Person 85,00 EUR

ZOLLHAUS Menü für Fortgeschrittene

Lassen Sie uns noch einen DRAUF machen! Von Vorspeise bis Dessert

7 Gänge serviert in 5 Etappen / *7 courses in 5 stages*

Zollhaus menu is an advanced culinary trip from starter to dessert

pro Person 95,00 EUR

VORNEWEG

Gebackene grüne Erbse & Paprika

21,00 EUR

Joghurt, eingelegte Radieschen

Crispy green pea & bell pepper, yoghurt, pickled radish

Regenbogenforelle & Brandenburger Burrata,

25,00 EUR

Tomate, Holunderblüte, Koriander

Rainbow trout & Brandenburg burrata, tomato, elderflower, coriander

Tatar vom Holsteiner Weideochsen & eingelegte Gurke

pro 100g

25,00 EUR

Geräucherte Crème Fraîche, Forellenkaviar, Speckstaub

Beef tatar & cucumber, smoked cream fraiche, trout caviar

Ziegenkäse & Bärlauchkruste

23,00 EUR

Tomaten, Walnuss, Wiesenkräuter

Goat cheese & wild garlic crust, tomatoes, walnuts, meadow herbs

Gurkenkaltschale & Körniger Frischkäse

16,00 EUR

Senfsaat, Rauchfischöl, Backerbsen

Cold cucumber soup & grainy cream cheese, mustard seeds, smoked fish oil, baked peas



Einen Euro pro Portion spenden wir an die Berliner Tafel.

Gegrillter Kopfsalat & ausgelassener Landspeck

16,00 EUR

Honig-Estragon-Vinaigrette

Grilled butter lettuce & crispy bacon, honey tarragon vinaigrette

Königsberger Klops "Halb&Halb" & Kartoffelpüree

3 Klopse

27,00 EUR

Saiblingskaviar, Schnittlauchöl, frittierte Kapern

2 Klopse

21,00 EUR

"Königsberger" meat balls & mashed potatoes, char caviar, chive oil, fried capers

HAUPTSACHE

Fang des Tages aus unseren Gewässern Bohnensalat & Brunnenkresse, Dinkel, Krustentier <i>Catch of the day & Beansalad, watercress, spelt, crustaceans</i>		36,00 EUR
Konfierter Kohlrabi & Fenchelsalat Estragon, Miso, Fenchelsaat <i>Confit kohlrabi & fennel salad, tarragon, miso, fennel seeds</i>		28,00 EUR
Gebratene Neuköllner Blutwurst & Gemüse Kartoffelnussbutterpüree, Pfeffersoße <i>Seared black pudding, vegetables, mashed potatoes, pepper sauce</i>	3 Stück 2 Stück	30,00 EUR 25,00 EUR

Wählen Sie Ihr Lieblingsfleisch zu unserer Beilage

Erbsenpüree & Gebratener wilder Brokkoli, Pilze, Zwiebeln, Erbsenkresse
Pea puree & roasted wild broccoli, mushrooms, onions, pea cress

Geschmorte Ochsenschulter 12Std. geschmort <i>12 hours braised ox shoulder</i>	ca. 100g	32,00 EUR
Brust vom Weidehuhn <i>Pastured chicken breast</i>	ca. 120g	32,00 EUR
Nackensteak vom Iberischen Schwein aus Westfalen <i>Neck steak from Iberian pork from Westphalia</i>	ca. 150g	38,00 EUR
Querrippe von der Friesischen Färse <i>Shortrib from the friesian heifer</i>	ca. 120g	38,00 EUR
Entrecôte vom Atterox von Allgäuer Weide 42 Tage gereift / 50°C Kerntemperatur <i>dry aged for 42 days / 50°C core temperature</i>	ab 200g	59,00 EUR

ZUM ABSCHLUSS

Brombeersorbet & Zitronencreme Biskuit, Lavendel, Brombeere <i>Blackberry sorbet & lemon cream, sponge cake, lavender, blackberry</i>		15,50 EUR
Feigenblatt aus der Pfalz & Doppelrahmcreme Pfirsich, Essig <i>Fig leaf from the Palatinate & heavy cream, peach, vinegar</i>		15,50 EUR
Sorbetvariation Saisonale Auswahl mit 3 Sorten Sorbet <i>Saisonal selection with 3 types of sorbet</i>		15,50 EUR
Deutscher Rohmilchkäse von Blomeyer <i>German cheese selection from Blomeyer</i>	kleines Brett großes Brett	22,00 EUR 25,50 EUR